

入試対策をしよう

- 6F [6503] ▶ 入学者選抜について
- 5F [6503] ▶ 小論文対策講座

本日限定

大学を知ろう

- 12F [12501] ▶ 教員による学科・専攻紹介
- 5F [12501] ▶ 実習報告会 **プチ**
- ▶ エイダイのスポーツ栄養 **特別講座**
- ▶ 全体説明
- 4F コモンスペース
- 3F ▶ 大学院オープンキャンパス
- [12301] ▶ 寮・奨学金について
- [12302] モデル面接室

9:30-14:00 ※施設見学ツアーのみ 9:45-13:45 まで、15分間隔でご案内

- 入試なんでも相談：入試に関することをはじめ色々お気軽にご相談ください。
👉 **学びについてのご質問・ご相談は、各学科コーナーへ。**
- 施設見学ツアー：学生スタッフがキャンパス内の施設をご案内します。
- 先輩ひろば：在学生と気軽におしゃべりできます。気になることを気軽に聞いてみましょう。
- 学生サポートコーナー：教務課・学生生活課・就職課の学生サポート、保護者会の活動についてもご紹介します。

学びを知ろう

12F **実** [12503] 実践栄養学科 【学科コーナー 9:30 - 14:00】 授業や学生生活、学生の進路、先生の研究など、詳しくお話しします。

- [12501] ● 学科紹介+模擬授業 【目からうろこの調理学 ～マヨネーズとバターの食感～】 10:20-10:55
- [12503] ● 体験 【「3・1・2弁当箱法」で バランスのよいお弁当を作ろう】 各回 所要時間 20分程度 9:50- 11:30- 13:00-
- [12503] ● 実践シリーズ企画 Part3 【活躍する卒業生と話そう！】 [12501]12:10-12:20 卒業生の紹介のみ 12:20より随時開催

本学の2026年度入学者選抜について説明します。
予備校講師による対策講座。総合型選抜の受験対策にぜひご参加ください!!

各学科・専攻の教員が交代で登壇！それぞれの学科・専攻の学びを説明します。

「管理栄養士臨地実習」「教職課程（栄養教諭・家庭科教諭）教育実習」「長期学校体験実習」で学んだ学生の報告会をオープンキャンパス用にプチサイズで実施します。

本学、実践栄養学科では幅広い分野で活躍できる管理栄養士を養成しています。中でもスポーツ選手の活躍を支えるスポーツ栄養分野について本学の取り組みをお話します。

日本栄養大学・日本栄養大学短期大学部の概要を説明します。

オープンキャンパス同日開催。大学院の学びをご紹介します。

本学若葉寮と各種奨学金について、学生生活課より説明します。

実際の面接室を再現。当日の雰囲気を確かめよう。



[12302] モデル面接室

6F 5F

6号館5Fにて配布

おまかせしました。学生募集要項 本日より配布開始!

※12号館2F入試なんでも相談コーナー内でも入手できます。

5F **イハ** [12502] 栄養イノベーション専攻 【学科コーナー 9:30 - 14:00】 栄養士+3つの領域（フード・ウェルネス、栄養データサイエンス、臨床検査学）の学びの魅力と栄養学部の臨床検査技師、家庭科教諭の強みをお話します。

- [12504] ● 学科紹介+模擬授業 【大学での学びと食品企業のお仕事】 10:20-10:55
- [12504] ● 体験 【加工食品の品質検査】 9:30より随時開催（10:20-10:55を除く）

食品企業で活躍する卒業生が、大学で学んだことが今の仕事にどうつながっているか、自分の体験を交えて話してくれます。

加工食品には様々な種類があります。身近な食品を例に加工の紹介と簡単な実験を体験していただけます。

4F **養** [12402] 保健養護専攻 【学科コーナー 9:30 - 14:00】 養護専攻の授業や学生生活について、学生と教員が具体的にお話しします!

- [12401] ● 学科紹介+模擬授業 【体験しよう! 養護の授業】 10:20-10:55
- [12402] ● 体験 【卒業研究、どんなことをしているの?】 9:30より随時開催

オリジナル科目「長期学校体験実習」や「養護・教育実習事前指導」で学生はどんなことを学んでいるのかご紹介いたします!

4年間の学びの集大成である「卒業研究」。養護専攻の学生がどんな研究に取り組んでいるのか、ぜひ見てふれて体験してみてください!

2F **短** [中演習室] 短期大学部 【学科コーナー 9:30 - 14:00】 実験・実習・演習、ゼミ、研究室、就職実績などを紹介します。

学科紹介は随時開催します。

1F **食** [食事室] 食文化栄養学科 【学科コーナー 9:30 - 14:00】 食文化を出発点に何ができるのか、授業や産学連携成果物で学科を紹介します。

- [吹き抜け] ● 体験 【食文化栄養学実習プチ発表会】 9:50-10:00 11:10-11:20 12:50-13:00
- [食事室] ● 体験 【味覚のプロになれる? 官能評価トレーニング体験】 11:30-12:00
- [食事室] ● 体験 【スパイスとハーブの世界】 9:30より随時開催

4年生が、食文化栄養学実習（卒業研究）の成果を発表します。発表会の雰囲気を体験してください。

実際の官能評価で使われているサンプルを使って、自分の感度をチェックしてみよう。

国際食文化論で使用するスパイスの展示と説明。農園で育てたハーブ（ローズマリー、ミント）を配布（先着15名）。スパイスカレーのレシピも配布します。

3F **食** [食文化キッチン・ラボ]

- 学科紹介+模擬授業
 - ①【食品パッケージをデザインするまで】 10:20-10:55
 - ②【覚えて活用、ホスピタリティ英語】
- 調理実習体験 【「クラッシュゼリードリンク」を作ってみよう!】 13:10-13:40

①一つのパッケージを作り出すプロセスを食文化3年「パッケージ論」の学生作品を参考にお話ししていきます。
②年々増える海外からの観光客。彼らの楽しみひとつは食文化を体験すること。接客の英語を身につける授業の一部を紹介します。

食品・調理・フードシステム・情報・デザインの視点から「梅」を学び、オリジナルドリンクを作りましょう!